Käsekuchen ohne Boden

Flaumig – weicher Käsekuchen mit Cranberrys oder Rosinen verfeinert – ganz ohne Boden und fix zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp

Für eine Springform (26cm Durchmesser, wer mag kann auch eine 28er Springform verwenden)

750 g Quark, Magerstufe (ggf. laktosefrei)
4 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
2 P. Vanillepuddingpulver
4 Eier (Gr. M)
250 g Zucker
400ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)
400ml saure Sahne (ggf. laktosefrei)
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
Cranberrys oder Rosinen nach Geschmack

Puderzucker zum Bestreuen
glutenfreie Semmelbrösel für die Form

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß streif schlagen.
2. Alle restlichen Zutaten, auch die Eigelbe in eine Schüssel geben und verrühren. Das Eiweiß locker unterheben.
3. Die Masse in eine gefettete und mit glutenfreien Semmelbrösel ausgestreute Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 60 – 65 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Um große Risse im Käsekuchen zu vermeiden, nach 15 Minuten Backzeit die Masse mit einem scharfen Messer vom Rand lösen.

Fruktosearm – Tipp: Auf Trockenfrüchte wie Cranberrys und Rosinen verzichten, diese enthalten sehr viel Fruchtzucker. Zucker durch etwa 300g Reissirup ersetzen. Gemahlene Vanille durch Vanillezucker austauschen.

Bild 1: So sieht der Käsekuchen direkt aus dem Backofen aus. Während des Auskühlvorgangs sinkt die Käsekuchenmasse in sich zusammen.